weber® Q® 3000 3200

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR FLÜSSIGGASGRILL

BAUGRUPPE - S. 10

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Weber®-Grill entschieden haben. Nehmen Sie sich einige wenige Minuten Zeit und schützen Sie Ihre Anschaffung, indem Sie Ihren Grill online unter www.weber.com® registrieren.

SIE MÜSSEN DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER BEDIENUNG DES GASGRILLS LESEN.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Bei Gasgeruch:

1.) **Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.**
2.) **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
3.) **Öffnen Sie den Deckel.**
4.) **Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät und informieren Sie unverzüglich Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.**

Durch ausströmendes Gas kann ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

⚠ WARNHINWEIS

1.) **Lagern Sie keinen Kraftstoff oder andere entflammbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte und verwenden Sie derartige Stoffe nicht mit diesem Gerät.**
2.) **In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte sollte keine Gasflasche aufbewahrt werden, die nicht für die unmittelbare Verwendung angeschlossen ist.**

⚠ WARNHINWEIS: Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenten Lecktestverfahren vor der Verwendung des Grills durch. Führen Sie immer eine Dichtigkeitsprüfung durch, auch wenn der Händler den Grill montiert hat.

⚠ WARNHINWEIS: Lesen Sie unbedingt die Abschnitte zur BRENNERZÜNDUNG in diesem Bedienungsanleitung, bevor Sie versuchen, dieses Gerät zu zünden.

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Diese Anleitung muss beim Besitzer des Geräts verbleiben. Der Besitzer sollte diese Anleitung gut aufbewahren, um sie bei Fragen stets griffbereit zu haben.

CE :845CO-0017
ID: 0845

57761

DE - GERMAN
07/31/13

WARNHINWEISE

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten GEFAHRENHINWEISE, WARNUNGEN und VORSICHTSMASSNAHMEN kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

WARNHINWEISE:

- ⚠ **Eine unsachgemäße Montage des Grills kann Gefahren verursachen. Befolgen Sie genau die Montageanleitungen.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile richtig angebracht wurden. Der Grill muss ordnungsgemäß anhand den Montageanleitungen montiert werden.**
- ⚠ **Der Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder, ältere Menschen und Haustiere vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.**
- ⚠ **Gehen Sie sorgsam mit Ihrem Weber®-Gasgrill um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.**
- ⚠ **Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in Ihrem Weber®-Gasgrill.**
- ⚠ **Lehnen Sie sich niemals beim Grillen über den offenen Grill.**
- ⚠ **Legen Sie niemals die Hände oder Finger an die Vorderkante der Grillkammer, wenn der Grill heiß oder der Deckel offen ist.**
- ⚠ **Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Berühren Sie sie nicht.**
- ⚠ **Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.**
- ⚠ **Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.**
- ⚠ **Befolgen Sie die für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschließen des Gasdruckreglers.**
- ⚠ **Sollten die Brenner während des Betriebs des Grills erlöschen, drehen Sie alle Gasventile zu. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, denn Grill anhand der Zündungsanleitung zu entzünden.**
- ⚠ **In einem Umkreis von 60 cm zum Grill dürfen keine entflammbaren Materialien vorhanden sein. Auch nicht über, unter, hinter oder neben dem Grill.**
- ⚠ **Bauen Sie dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen dieser WARNHINWEISE können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen kann.**
- ⚠ **Lagern Sie keine Reserve- (Zusatz-) oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.**
- ⚠ **Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Weber®-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.**
- ⚠ **Betreiben Sie Ihren Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.**
- ⚠ **Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.**
- ⚠ **Legen Sie im Ablagebereich unter dem Grill keine Grillabdeckung oder anderen entflammbaren Gegenstände ab, während der Grill betrieben wird oder heiß ist.**
- ⚠ **Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, Erdgas mit einem Flüssigpropangasgrill und umgedreht, sind gefährlich und führen zum Verlust der Garantie.**
- ⚠ **Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.**
- ⚠ **Erweitern Sie beim Reinigen der Ventile oder Brenner die Ventildüsen oder Brenneranschlüsse nicht.**
- ⚠ **Reinigen Sie Ihren Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.**
- ⚠ **Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil.**
- ⚠ **Auch wenn Ihre Gaszufuhrflaschen leer zu sein scheinen, ist immer noch Gas vorhanden, und die Flasche sollte dementsprechend transportiert und gelagert werden.**
- ⚠ **Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie alle Brenner zu und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.**
- ⚠ **Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen bis die Flammen nachlassen.**

EINGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Vielen Dank, dass Sie sich für ein WEBER®-Produkt entschieden haben. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber"), ist stolz darauf, ein sicheres, langlebiges und verlässliches Produkt zu liefern.

Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von Weber erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Unbeschadet der nachfolgenden Bestimmungen gilt das zweijährige gesetzliche Garantieprogramm des Verkäufers ab der Übergabe der Waren für in der Europäischen Union gekaufte Weber-Produkte (Schweiz: für in der Schweiz gekaufte Grillgeräte). Die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen werden in keiner Weise durch dieses (freiwillige) Garantieprogramm für unsere Grills eingeschränkt und gelten weiter unabhängig von Letzterem.

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

Weber steht dem ursprünglichen Käufer des WEBER®-Produkts (oder, falls das Produkt ein (Werbe-)Geschenk ist, der Person, für die es als (Werbe-)Geschenk gekauft wurde), dafür ein, dass das WEBER®-Produkt im nachfolgend genannten Zeitraum/in den nachfolgend genannten Zeiträumen und soweit es gemäß dem zugehörigen Benutzerhandbuch zusammengebaut und betrieben wird, frei ist von Material- und Ausführungsmängeln. (Hinweis: Falls Sie Ihr WEBER®-Benutzerhandbuch verlegt oder verloren haben, können Sie ein Ersatzexemplar von www.weber.com herunterladen). Bei normaler Nutzung und Pflege in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich Weber im Rahmen dieses Garantieprogramms, schadhafte Teile im Rahmen der nachfolgend genannten Fristen, Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse instand zu setzen oder zu ersetzen. DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST NICHT AUF SPÄTERE EIGENTÜMER ÜBERTRAGBAR, SOWEIT ES SICH NICHT UM (WERBE-)GESCHENKE IM OBEN GENANNTEN SINNE HANDELT.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

Um eine problemlose Abwicklung des Garantieprogramms sicherzustellen, sollten Sie (ohne dazu verpflichtet zu sein) Ihr WEBER®-Produkt online unter www.weber.com registrieren. Bitte bewahren Sie auch den Original-Kaufbeleg bzw. die Originalrechnung auf. Durch die Registrierung Ihres WEBER®-Produkts wird Ihr Gewährleistungsanpruch bestätigt und wird ein direkter Kontakt zwischen Ihnen und Weber hergestellt, falls wir uns an Sie wenden müssen.

Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das WEBER®-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Bedienungsanweisungen beachtet und die vorbeugende Wartung durchführt, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist. Wenn Sie in einer Küstengegend wohnen oder Ihr Produkt in der Nähe eines Pools aufgestellt haben, umfasst die Wartung auch das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist.

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

Wenn Sie glauben, ein Teil zu haben, auf das dieses Garantieprogramm Anwendung findet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Weber unter den auf unserer Website angegebenen Kontaktinformationen. Weber wird nach Prüfung ein schadhaftes Teil, das unter dieses Garantieprogramm fällt, (nach ihrer Wahl) instand setzen oder ersetzen. Falls eine Instandsetzung oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann Weber (nach ihrer Wahl) den betreffenden Grill durch einen gleichwertigen oder höherwertigen neuen Grill ersetzen. Weber kann Sie bitten, Teile zur Prüfung zurückzusenden, wobei die Versandkosten vorauszubezahlen sind.

Dieses GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber ist nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

Verwendung und/oder Einbau von anderen als Original-Weber-Teilen an Ihrem WEBER®-Produkt führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms, und hieraus entstehende Schäden sind nicht durch dieses Garantieprogramm gedeckt. Jeglicher Umbau an einem Gasgrill, der nicht durch Weber autorisiert und von einem von Weber autorisierten Wartungstechniker durchgeführt wurde, führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms.

GARANTIEFRISTEN

Grillkammer: 5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, außer Verfärbungen oder Entfärbung)

Deckelbaugruppe: 5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, außer Verfärbungen oder Entfärbung)

Brennerrohre aus Edelstahl: 5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Grillroste aus mit Porzellan-Emaille beschichtetem Gusseisen: 5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kunststoffbauteile: 5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alles Übrige: 2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND AUSSCHLUSSKLAUSELN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSERKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT AUCH KEINE SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE ODER SCHLIESST DIESE AUS, BEZÜGLICH DEREN WEBER NACH DEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZWINGEND HAFTET.

ES WERDEN KEINE GEWÄHRLEISTUNGEN ÜBER DIE IN DIESEM GARANTIEPROGRAMM GENANNTEN FRISTEN HINAUS GEGEBEN. WEBER IST NICHT AN SONSTIGE GEWÄHRLEISTUNGEN GEBUNDEN, DIE VON EINER NATÜRLICHEN PERSON EINSCHLIESSLICH (EINZEL-) HÄNDLERN AUF EIN PRODUKT GEGEBEN WERDEN (WIE Z. B. "ERWEITERTE GEWÄHRLEISTUNGEN"). DIE AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS IST INSTANDSETZUNG ODER ERSATZ DES TEILS BZW. PRODUKTS.

IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT EINE ENTSCHÄDIGUNG JEGLICHER ART IM RAHMEN DIESES FREIWILLIGEN GARANTIEPROGRAMMS DEN BETRAG DES KAUFPREISES DES VERKAUFTEN WEBER-PRODUKTS.

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

FÜR TEILE UND ZUBEHÖR, DIE IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS ERSETZT WERDEN, GILT/GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(EN) DER OBEN GENANNTEN URSPRÜNGLICHEN GEWÄHRLEISTUNG.

DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN APPARTEMENT-BLOCKS GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, IN FERIENORTEN ODER IN MIETOBJEKTEN.

WEBER KANN DEN ENTWURF IHRER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESES GARANTIEPROGRAMMS IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE ENTWURFSÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE ENTWÜRFE MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.

INHALTSVERZEICHNIS

WEBER® Q® 3000 EXPLOSIONSDARSTELLUNG

Q3000_EURO_LP_073113

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

WEBER® Q® 3000 EXPLOSIONSDARSTELLUNG

1. **Abklappbarer Tisch links**
2. **Thermometerbaugruppe**
3. **Abstandshalter für Griff**
4. **Griff**
5. **Grillrost**
6. **Äußeres Brennerrohr**
7. **Inneres Brennerrohr**
8. **Metallbügel**
9. **Zündelektroden-Baugruppe**
10. **Drucktasterzündung**
11. **Grillkammer/Rahmen-Baugruppe**
12. **Großer Brennerbedienknopf**
13. **Kleiner Brennerbedienknopf**
14. **Einweg-Tropfschale**
15. **Auffangschale**
16. **Linkes Wagenbein**
17. **Vordere Querstrebe**
18. **Besteckhalter**
19. **Gasflaschenauflage**
20. **Gasflaschenhalterung**
21. **Gasflaschengurt**
22. **Ablagegitter**
23. **Deckel**
24. **Abklappbarer Tisch rechts**
25. **Ventil und Gasverteiler - Reglerbaugruppe**
26. **Hintere Querstrebe**
27. **Gasflaschenblende**
28. **Rechtes Wagenbein**
29. **Radkappe**
30. **Rad**
31. **Achse**

Q3200_EURO_LP_073113

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

1. **Abklappbarer Tisch links**
2. **Thermometerbaugruppe**
3. **Baugruppe Grill Out®-Grifflicht**
4. **Abstandshalter für Griff**
5. **Griff**
6. **Grillrost**
7. **Äußeres Brennerrohr**
8. **Inneres Brennerrohr**
9. **Metallbügel**
10. **Zündelektroden-Baugruppe**
11. **Taste für elektronische Zündung/ Elektronisches Zündmodul**
12. **Grillkammer/Rahmen-Baugruppe**
13. **Großer Brennerbedienknopf**
14. **Kleiner Brennerbedienknopf**
15. **Einweg-Tropfschale**
16. **Auffangschale**
17. **Linkes Wagenbein**
18. **Vordere Querstrebe**
19. **Besteckhalter**
20. **Gasflaschenauflage**
21. **Gasflaschenhalterung**
22. **Gasflaschengurt**
23. **Ablagegitter**
24. **Deckel**
25. **Warmhalterost**
26. **Abklappbarer Tisch rechts**
27. **Ventil und Gasverteiler - Reglerbaugruppe**
28. **Hintere Querstrebe**
29. **Gasflaschenblende**
30. **Rechtes Wagenbein**
31. **Radkappe**
32. **Rad**
33. **Achse**

TEILELISTE

1
2
1
1
1
1
1
1

1
2
1
1
1
1
1
1

1
1
1
2
2
2
12
4
2
1
2
2

TEILELISTE

3200

1

1

AAA

1

1

BAUGRUPPE

BENÖTIGTE WERKZEUGE:

1

2-

2

3

4

⚠ **Platzieren Sie den Radrahmen an der rechten Seite.**

5

8-

6

weber

weber

7

weber

8

4-

weber

9

10

2-

2-

11

1-

12

13

A) Wickeln Sie Schlauch und Regler des Weber® Q®-Grills 3000/3200 ab.
B) Entfernen Sie die Schraube am Bein, sichern Sie anschließend den Schlauch und die Halteklammer **(1)** am Wagenbein.

⚠ **WARNHINWEIS: Der Schlauch muss am Wagenbein mit der Schlauchführung gesichert werden. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen.**

1

14

1

2

3

15

1

2

3

4

16

2-

3200

Im Grifflicht entstehen eventuell leise Geräusche beim öffnen des Deckels. Das ist normal.

16

2-

3000

17

3- AAA

3200

Es werden 3 Alkali-Batterien "AAA" (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt.

Verwenden Sie ausschließlich Alkalibatterien. Verwenden Sie keine neuen und älteren Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs (Standard, Alkali oder wiederaufladbar) zusammen. Wenn Sie das Weber Q Grill Out™-Grifflicht für einen Monat oder länger nicht verwenden, nehmen Sie die Batterien heraus.

1

Das Weber Q Grill Out™-Grifflicht verfügt über einen "Positionssensor": Deckel auf – EIN / Deckel geschlossen – AUS. Der "Positionssensor" wird durch den Ein-/Aus-Schalter **(1)** aktiviert bzw. deaktiviert. Am Tag deaktivieren Sie den Sensor, indem Sie den Tastschalter **(1)** drücken.

18

1- AAA

3200

+ AAA −

19

3200

3200

WAS IST FLÜSSIGGAS?

Flüssiggas (international: Liquefied Petroleum Gas, LPG oder LP-Gas), auch unter dem Namen Flüssigpropan oder einfach Propan oder Butan bekannt, ist ein brennbares, erdölbasiertes Produkt, das als Brennstoff für Ihren Grill dient. Bei normaler Temperatur und normalem Druck, außerhalb eines Druckbehälters, ist es gasförmig. Wird es in einem Behälter, z. B. in einer Gasflasche, unter Druck gesetzt, wird das Gas flüssig. Wenn der Druck aus der Gasflasche abgelassen wird, verdampft das Flüssiggas sofort und wird wieder gasförmig.

- Flüssiggas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten auf diesen Geruch achten.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Flüssiggas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT GASFLASCHEN

Es gibt verschiedene Richtlinien und Sicherheitsfaktoren, die Sie beachten müssen, wenn Sie Flüssiggas verwenden. Lesen Sie vor der Benutzung Ihres Weber®-Gasgrills diese Anleitungen sorgfältig durch.

- Schließen Sie immer zuerst das Ventil an der Gasflasche, bevor Sie den Regler trennen.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Gasflaschen. Verbeulte oder rostige Gasflaschen oder Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine neue Flasche ersetzt werden.
- Behandeln Sie “leere” Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch Gas unter Druck in der Flasche vorhanden sein.
- Gasflaschen müssen immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern Sie die Flasche niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 51 °C (nicht mehr mit der Hand anfassbar) übersteigen könnte. Beispiel: Lassen Sie die Flasche niemals an einem heißen Tag im Auto.
- Führen Sie nach jedem Neuanschluss einen Lecktest an der Verbindungsstelle zwischen Regler und Flasche durch. Beispiel: Machen Sie jedes Mal einen Lecktest, wenn Sie eine neue Gasflasche angeschlossen haben.
- Gasflaschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und die Düsen sind ausschließlich für Flüssiggas ausgelegt.
- Der Bereich um die Gasflasche muss frei zugänglich und frei von Gegenständen sein.
- Die Gasflasche darf nicht in der Nähe von Zündquellen gewechselt oder angeschlossen werden.

HINWEISE FÜR LAGERUNG UND LÄNGEREN NICHTGEBRAUCH

Für Grills, die längere Zeit nicht verwendet worden sind, müssen folgende Hinweise eingehalten werden:

- Wird der Weber®-Gasgrill nicht verwendet, muss die Gasversorgung an der Gasflasche unterbrochen werden.

⚠ **WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist, wenn der Grill nicht verwendet wird.**

- Wenn Sie den Weber®-Gasgrill im Innenbereich lagern, zuerst die Gaszufuhr TRENNEN und die Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.
- Ausgebaute Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- Wenn Sie die Gasflasche nicht von Ihrem Weber®-Gasgrill trennen, müssen sowohl Grill als auch Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Überprüfen Sie, ob der Bereich unter der Grillkammer und der Auffangschale frei von Gegenständen ist, welche die Zirkulation der Verbrennungsluft oder der Ventilationsluft behindern könnten.
- Der Weber®-Gasgrill muss vor der Verwendung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden.
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung.

ANFORDERUNGEN AN DIE GASFLASCHE

- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit 3 kg bis 13 kg Flüssiggas.

REGLERANSCHLÜSSE UND VORSCHRIFTEN

- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieses Gerät mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nenn-Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist (im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Verwenden Sie einen anderen Schlauch, wenn dies durch örtliche Bestimmungen vorgeschrieben ist.
- Vom Hersteller verplombte Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden.
- Ersatzdruckregler und Ersatzschlauch-Baugruppen müssen den vom Hersteller des Gasgeräts für das Kochen im Freien vorgegebenen Bauteilen entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass der Druckregler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.

LAND	GASART UND GASDRUCK
Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	**I_3B/P – 30 mbar**
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien	**I_3+ – 28-30 / 37 mbar**
Polen	**I_3B/P - 37 mbar**
Deutschland, Österreich	**I_3B/P - 50 mbar**

VERBRAUCHSDATEN				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Weber® Q® 3000	6,1	6,36	434	453
Weber® Q® 3200	6,1	6,36	434	453

ERSATZSCHLAUCH, DRUCKREGLER UND VENTILBAUGRUPPE

⚠ **WICHTIGER HINWEIS: Wir empfehlen, dass Sie die Gasschlauchbaugruppe Ihres Weber®-Gasgrills alle fünf Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als fünf Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.**

Ersatzschläuche, Druckregler und Ventilbaugruppen erhalten Sie bei Ihrem Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

WO SOLL DIE GASFLASCHE AUFGESTELLT WERDEN?

Der Aufstellungsort hängt von Typ und Größe der erworbenen Gasflasche ab. Es gibt zwei Möglichkeiten: Befestigung in der Gasflaschenhalterung am Ablagegitter des Wagens oder Aufstellung auf dem Boden hinter dem Grill.

⚠ GEFAHR

Lagern Sie keine Reserve- (Zusatz-) oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.

VORAUSSETZUNGEN FÜR AUFSTELLUNG AUF DEM WAGEN

Die Gasflasche kann auf dem Ablagegitter des Wagens aufgestellt werden, wenn sie die entsprechenden Maße einhält:

Gasflaschenvolumen: 6 kg max.

Gasflaschenhöhe: 465 mm max.

Die Gasflasche muss mit dem mitgelieferten Gurt **(1)** an der Gasflaschenhalterung auf dem Ablagegitter des Wagens befestigt werden.

⚠ **WARNUNG: Versuchen Sie nicht, die Gasflasche auf dem Wagen aufzustellen oder anzuschließen, wenn sie den Maßvorgaben nicht entspricht. Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden hinter dem Grill und schließen Sie sie von dort aus an. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen.**

Es sind mehrere für die Wagenaufstellung zulässige Modelle von Gasflaschen mit den entsprechenden Maßen dargestellt.

AUFSTELLUNG AUF DEM WAGEN

A) Vergewissern Sie sich, dass die Gasflaschenauflage montiert ist, um Kratzschäden am Ablagegitter zu vermeiden. Heben Sie die Gasflasche an und stellen Sie sie auf die Gasflaschenauflage **(1)**.

B) Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung rechter Seite oder Rückseite des Grills zeigt.

C) Befestigen Sie die Gasflasche mit dem Gasflaschengurt **(2)** an der Gasflaschenhalterung.

⚠ **WARNUNG: Die Gasflasche muss in der Gasflaschenhalterung befestigt sein, während der Grill in Gebrauch ist.**

D) Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Siehe Abschnitt "ANSCHLIESSEN DES REGLERS AN DIE GASFLASCHE".

Maximale Füllmenge der Gasflasche bei WAGENAUFSTELLUNG unter dem Grill: 6 kg.

Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.

VORAUSSETZUNGEN FÜR AUFSTELLUNG AUF DEM BODEN

Wenn Ihre Gasflasche die Maßeinschränkungen für Aufstellung auf dem Wagen überschreitet, müssen Sie sie auf dem Boden platzieren. Die maximal zulässigen Maße der Gasflasche für Aufstellung auf dem Boden sind:

Gasflaschenvolumen:	13 kg max.
Gasflaschenhöhe:	587 mm max.
Gasflaschendurchmesser:	306 mm max.

AUFSTELLUNG AUF DEM BODEN

A) Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden hinter dem Grill **(3)**.

B) Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung rechter Seite oder Rückseite des Grills zeigt.

C) Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Siehe Abschnitt "ANSCHLIESSEN DES REGLERS AN DIE GASFLASCHE".

Maximale Füllmenge der Gasflasche bei BODENAUFSTELLUNG: 13 kg.

Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.

WAS IST EIN REGLER?

Ihr Weber®-Gasgrill ist mit einem Druckregler ausgestattet. Hierbei handelt es sich um eine Vorrichtung, die beim Entweichen des Gases aus der Gasflasche einen konstanten Gasdruck aufrecht erhält.

ANSCHLIESSEN DES REGLERS AN DIE GASFLASCHE

Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit einem Mindestfüllgewicht von 3 kg und einem maximalen Füllgewicht von 13 kg.

A) Entfernen Sie die Schraube aus dem rechten Wagenbein. Setzen Sie die Schlauchführung ein. Bringen Sie die Schraube wieder an.

⚠ **WARNUNG: Der Schlauch muss am Wagenbein mit der Schlauchführung gesichert werden. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen.**

B) Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an.

⚠ **WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist.**

Manche Regler müssen Sie zum Anschließen eindrücken und zum Abtrennen herausziehen, andere Regler sind mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, die an das Gasflaschenventil angeschraubt wird. Stellen Sie den Typ Ihres Reglers fest und befolgen Sie zum Trennen des Reglers die dem Typ des Reglers entsprechende Anleitung.

Anschließen durch Drehen im Uhrzeigersinn
Schrauben Sie den Regler durch Drehen des Anschlusses im Uhrzeigersinn an der Gasflasche an **(1)**. Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung **(2)** nach unten weist.

Anschließen durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn
Schrauben Sie den Regler durch Drehen des Anschlusses im Gegenuhrzeigersinn an der Gasflasche an **(3) (4)**.

Anschließen durch Drücken/Einrastenlassen des Hebels
Drehen Sie den Reglerhebel im Uhrzeigersinn **(5)** in die Position Geschlossen. Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche, bis der Regler in seine Position einrastet **(6)**.

Anschließen durch Herauf-/Herunterschieben der Manschette
Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Geschlossen befindet **(7) (10)**. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben **(8) (11)**. Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und halten Sie den Druck aufrecht. Schieben Sie die Manschette zum Schließen nach unten **(9) (12)**. Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie das Verfahren.

Hinweis: Aufgrund der unterschiedlichen Bestimmungen in den einzelnen Ländern weichen die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Regler möglicherweise von dem von Ihnen verwendeten Regler ab.

WAS IST EIN LECKTEST?

Das Gasversorgungssystem Ihres Grills hat Anschlüsse und Verbindungen.
Ein Lecktest ist ein zuverlässiges Verfahren, um sicherzustellen, dass aus keinem dieser Anschlüsse oder Verbindungen Gas entweicht.

Obwohl alle werkseitigen Anschlüsse gründlich auf Gaslecks geprüft wurden, ist es wichtig, vor der ersten Verwendung, nach jedem Trennen und Wiederherstellen von Verbindungen sowie nach jeder Routinewartung einen Lecktest durchzuführen.

⚠ GEFAHR

Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und sich keine offenen Flammen befinden. Funken und offene Flammen können Brände oder eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen können.

⚠ **WARNUNG: Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig getestet. Wir empfehlen trotzdem, dass Sie alle Gasanschlüsse auf Leckagen prüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill verwenden.**

⚠ **WARNUNG: Führen Sie diese Lecktests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.**

⚠ **WARNUNG: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.**

HINWEIS: Alle werkseitigen Anschlüsse wurden gründlich auf Gaslecks geprüft und ein Flammentest der Brenner wurde durchgeführt. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Lecks prüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill verwenden. Durch den Versand kann sich ein Gasanschluss lösen oder beschädigt werden.

PRÜFEN AUF GASLECKS

Sie benötigen: eine Sprühflasche, Bürste oder einen Lappen und eine Seifen-Wasserlösung. (Stellen Sie Ihre eigene Seifen-Wasser-Lösung her, indem Sie 20 Teile Flüssigseife mit 80 Teilen Wasser mischen, oder kaufen Sie eine Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts.)

A) Prüfen Sie, ob sich **ALLE** Bedienknöpfe der Brenner in die Stellung AUS befinden**.** Prüfen Sie dies, indem Sie die Bedienknöpfe der Brenner hineindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Stopp drehen.

B) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle auf.

Stellen Sie den Typ Ihres Reglers fest. Befolgen Sie die dem Typ des Reglers entsprechende Anleitung.

Drehen Sie das Ventil
Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn **(1) (2) (3)**.

Drehen Sie den Hebel
Drehen Sie den Reglerhebel in die Position EIN/ON **(4) (5) (6)**.

⚠ **WARNUNG: Zünden Sie während der Lecktests die Brenner nicht.**

1

2

3

4

5

6

C) Zum Prüfen auf Gaslecks befeuchten Sie die Anschlüsse mit einer Seifen-Wasser-Lösung; verwenden Sie dazu eine Sprühflasche, Bürste oder einen Lappen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden. Tragen Sie die Seifen-Wasser-Lösung auf folgende Anschlüsse auf:

a) Anschluss Gasverteiler – Reglerschlauch **(7)**.
b) Anschlüsse der Gasleitung Ventil – äußeres Brennerrohr **(8)**.
c) Anschlüsse der Gasleitung Ventil – inneres Brennerrohr **(9)**.
d) Anschluss Regler zur Gasflasche **(10)**.
e) Anschluss des Reglerschlauchs zum Regler **(11)**.

⚠ **WARNUNG: Wenn Sie an einem der Anschlüsse (7, 8, 9, 10 oder 11) ein Leck feststellen, schließen Sie die Gaszufuhr. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.**

D) Schließen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.

HINWEIS: Da einige Lecktestlösungen, auch eine Seifen-Wasser-Lösung, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen.

Jetzt können Sie Ihren Grill verwenden.

7
8
9
10
11

TRENNEN DES REGLERS VON DER GASFLASCHE

A) Schließen Sie zum Entfernen der Gasflasche die Gaszufuhr und trennen Sie den Schlauch und die Reglerbaugruppe von der Gasflasche.

⚠ **WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist.**

Stellen Sie den Typ Ihres Reglers fest. Befolgen Sie zum Trennen des Reglers die dem Typ des Reglers entsprechende Anleitung.

Trennen durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn
Schrauben Sie den Regler durch Drehen des Anschlusses im Gegenuhrzeigersinn vom Zylinder ab **(1)**.

Trennen durch Drehen im Uhrzeigersinn
Schrauben Sie den Regler durch Drehen des Anschlusses im Uhrzeigersinn von der Gasflasche ab **(2) (3)**.

Trennen durch Drehen des Hebels
Drehen Sie den Reglerhebel im Uhrzeigersinn **(4)** in die Position Geschlossen. Drücken Sie den Reglerhebel **(5)** hinein, bis sich der Regler von der Flasche löst **(6)**.

Trennen durch Hochschieben der Manschette
Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Geschlossen befindet **(7) (9)**. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben **(8) (10)**, um den Regler von der Flasche zu trennen.

B) Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus.

WIEDERAUFFÜLLEN DER GASFLASCHE

Wir empfehlen, dass Sie die Gasflasche wieder auffüllen lassen bzw. tauschen, bevor die Flasche vollständig leer ist. Bringen Sie die Gasflasche zum Wiederauffüllen oder Tauschen zu einem “Propangas”-Händler.

ANSCHLIESSEN DER NEUEN GASFLASCHE

Siehe Abschnitt “ANSCHLIESSEN DES REGLERS AN DIE GASFLASCHE”.

SICHERHEIT GEHT VOR

Machen Sie es sich zur Gewohnheit, vor dem Grillen ein paar kurze Sicherheitskontrollen durchzuführen.

Berücksichtigen Sie die Anweisungen zur Sicherheit, wenn Sie festlegen, wo Sie den Grill aufstellen und betreiben möchten. Lesen Sie unbedingt die folgenden Warnhinweise durch, bevor Sie Ihren Grill aufbauen und verwenden.

WARNHINWEISE:

- ⚠ **Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen und darf nicht in einer Garage oder auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse betrieben werden.**
- ⚠ **Der Weber®-Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Vordach betrieben werden.**
- ⚠ **Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Wohnmobilen/ Wohnanhängern und/oder Booten vorgesehen.**
- ⚠ **In einem Umkreis von 60 cm zum Grill dürfen keine entflammbaren Materialien vorhanden sein, d. h. nicht über, unter, hinter oder neben dem Grill.**
- ⚠ **Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z. B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.**
- ⚠ **Dieses Gerät erhitzt sich stark. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder oder ältere Menschen in der Nähe aufhalten.**
- ⚠ **Bewegen Sie den Grill bei Benutzung nicht.**
- ⚠ **Stellen Sie den Grill ausschließlich auf eine flache und ebene Fläche.**

AUFFANGSCHALE UND EINWEG-TROPFSCHALE

Ihr Grill verfügt über ein Fettsammelsystem. Fett wird vom Grillgut weg in eine Auffangschale geleitet. Sie können sich die Reinigung erleichtern, indem Sie eine Weber®-Einweg-Tropfschale in die Auffangschale setzen. Hierdurch bleibt die Auffangschale länger sauber.

Die Reinigung der Auffangschale ist genauso wichtig wie die Reinigung der Grillkammer. Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Kunststoffschaber **(1)**. Reinigen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

⚠ **WARNUNG: Prüfen Sie die Auffangschale bzw. die Einweg-Tropfschale vor der Verwendung auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.**

⚠ **ACHTUNG: Legen Sie die Grillkammer, die Auffangschale bzw. die Einweg-Tropfschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**

PRÜFEN DES SCHLAUCHS

Der Schlauch muss regelmäßig auf Anzeichen von defekten Stellen **(2)** untersucht werden.

⚠ **WARNUNG: Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.**

1

2

METHODEN ZUM ZÜNDEN DES BRENNERS

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Brenner zu zünden. Die erste Möglichkeit ist die Verwendung des in Ihren Grill eingebauten Zündsystems. Die zweite Möglichkeit ist das Zünden mit einem Zündholz.

Zunächst folgt die Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Zünden des Grills mit dem Zündsystem. Auf der nächsten Seite finden Sie die Anleitung zum Zünden des Grills mit einem Zündholz.

Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen, bevor Sie versuchen, Ihren Grill zu zünden. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.

ZÜNDEN DES BRENNERS

A) Öffnen Sie den Grilldeckel **(1)**.

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel vor dem Zünden der Grillbrenner nicht öffnen oder die Wartefrist von fünf Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine Stichflamme entstehen, die schwere Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

B) Prüfen Sie, ob sich **ALLE** Bedienknöpfe der Brenner in die Stellung AUS befinden **(2)**. Prüfen Sie dies, indem Sie die Bedienknöpfe der Brenner hineindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Stopp drehen.

C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend dem Reglertyp vorgesehen ist.

D) Zünden Sie das äußere Brennerrohr, indem Sie den großen Brennerbedienknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position START/HOCH (ϟ) **(3)** drehen.

E1) Drücken Sie die rote Zündtaste mehrere Male so, dass diese jedes Mal klickt **(4) (Q® 3000)**.

ODER

E2) Drücken und halten Sie die Taste für elektronische Zündung **(5) (Q® 3200)** gedrückt. Sie können das Klicken der Zündung hören.

F) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ WARNUNG: Beugen Sie sich niemals beim Grillen über den offenen Grill.

⚠ WARNUNG: Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner zu. Warten Sie fünf Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut betätigen oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.

G) Nachdem der äußere Brenner gezündet ist, können Sie den inneren Brenner zünden. Drücken Sie den kleinen Brennerbedienknopf hinein und drehen Sie ihn bis zur Position START/HOCH (ϟ) **(6)**. Der innere Brenner wird dann durch äußeren Brenner gezündet.

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Jeden Brennerbedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn in die Stellung OFF/AUS (○) bringen. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle zu.

ZÜNDEN DES BRENNERS

Zünden mit einem Zündholz

A) Öffnen Sie den Grilldeckel **(1)**.

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel vor dem Zünden der Grillbrenner nicht öffnen oder die Wartefrist von fünf Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine Stichflamme entstehen, die schwere Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

B) Prüfen Sie, ob sich **ALLE** Bedienknöpfe der Brenner in die Stellung AUS befinden **(2)**. Prüfen Sie dies, indem Sie die Bedienknöpfe der Brenner hineindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Stopp drehen.

C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend dem Reglertyp vorgesehen ist.

D) Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie die Flamme unter die Zündungsöffnung **(3)**. Während Sie das Streichholz halten, zünden Sie das äußere Brennerrohr, indem Sie den großen Brennerbedienknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position START/HOCH (ϟ) **(4)** drehen.

E) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ WARNUNG: Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.

⚠ WARNUNG: Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner zu. Warten Sie fünf Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut betätigen oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.

F) Nachdem der äußere Brenner gezündet ist, können Sie den inneren Brenner zünden. Drücken Sie den kleinen Brennerbedienknopf hinein und drehen Sie ihn bis zur Position START/HOCH (ϟ) **(5)**. Der innere Brenner wird dann durch äußeren Brenner gezündet.

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Jeden Brennerbedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn in die Stellung OFF/AUS (○) bringen. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle zu.

1

2

3

4

5

TIPPS UND HINWEISE

- Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Brenner auf höchste Stufe stellen, Deckel schließen und 10 bis 15 Minuten vorheizen.
- Bei einem neuen Gasgrill werden möglicherweise bei den ersten Grillvorgängen etwas höhere Temperaturen erreicht.
- In Rezepten angegebene Garzeiten gelten für Außentemperaturen um 21 °C und weitestgehende Windstille. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten. An extrem warmen Tagen sollten Sie die Garzeiten entsprechend verkürzen.
- In Abhängigkeit von den Bedingungen beim Grillen müssen Sie die Bedienknöpfe der Brenner möglicherweise nachregeln, um für die richtige Gartemperatur zu sorgen.
- Für ein perfektes Ergebnis grillen Sie das Fleisch immer erst scharf bei geschlossenem Deckel an und garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel fertig.
- Wenn Sie viel Grillgut auf den Grillrost legen, verlängern sich die Garzeiten.
- Schneiden Sie übermäßiges Fett von Steaks, Koteletts und Braten ab. Belassen Sie höchstens knapp 6,4 mm an Fett am Fleisch. Weniger Fett vereinfacht die Reinigung und ist eine gute Garantie gegen unerwünschte Stichflammen.
- Im Allgemeinen benötigen größere Stücke an Fleisch eine längere Garzeit je kg als kleinere Stücke.
- Manche Speisen wie Aufläufe und dünne Fischfilets müssen in einem Kochgefäß gegart werden. Sehr geeignet sind Einweg-Tropfschalen aus Aluminiumfolie, Sie können jedoch jede Metallpfanne mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Werden die Speisen in einem Kochgefäß gegart, wie z. B. gebackene Bohnen, wird beim Garen in einer tiefen Kasserolle eine längere Garzeit benötigt als in einer flachen Pfanne.
- Wenden und drehen Sie das Grillgut besser mit einer Zange oder Wender anstatt mit einer Gabel, um den Verlust von Bratensäften zu vermeiden. Einen großen Fisch am Stück sollten Sie mit Hilfe von zwei Fischhebern wenden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass Grillkammer und Auffangschale sauber und frei von Bratresten sind.
- Legen Sie die Grillkammer nicht mit Folie aus. Dadurch kann das Bratenfett möglicherweise nicht in die Auffangschale abfließen.
- Falls eine unerwünschte Stichflamme auftritt, drehen Sie den/die Brenner aus und legen Sie das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost. Die Flammen verschwinden schnell. Zünden Sie den Grill nach dem Erlöschen der Flammen wieder. LÖSCHEN SIE FLAMMEN AN EINEM GASGRILL NIEMALS MIT WASSER!
- Benutzen sie einen Timer, damit Ihr Grillgut nicht zu lange im Grill bleibt.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden die Speisen gleichmäßiger braun und backen nicht am Grillrost an. Pinseln oder sprühen Sie immer Ihr Grillgut mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.
- Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so tragen Sie diese erst in den letzten 5 bis 10 Minuten des Grillvorgangs auf.

VORHEIZEN

Es ist wichtig, den Grill vor dem eigentlichen Grillen vorzuheizen. So heizen Sie den Grill vor: Zünden Sie den Gasgrill anhand der Anleitung in diesem Benutzerhandbuch an. Stellen Sie dann den/die Brenner auf die Position START/HOCH (⚡), schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill vorheizen. Dies dauert ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Außenbedingungen von Lufttemperatur und Wind. Nach dem Vorheizen können Sie den/die Brenner wie gewünscht einstellen.

⚠ **WARNUNG: Sollte ein Brenner während des Betriebs erlöschen, stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe in die Position Geschlossen. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Grill anhand der Zündungsanleitung zu zünden.**

GRILLEN MIT DECKEL

Das Grillen erfolgt immer bei geschlossenem Deckel, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird und an allen Stellen gleich ist. Bei geschlossenem Deckel erfolgt der Garvorgang im Gasgrill fast so wie in einem herkömmlichen Backofen. Das Thermometer im Deckel, ein Ausstattungsdetail an einigen unserer Grills, zeigt die Gartemperatur im Inneren des Grills an. Das Vorheizen und der Grillvorgang erfolgen immer mit geschlossenem Deckel. Kein Nachschauen – bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren.

FETTSAMMELSYSTEM

Die besonders gestalteten Grillroste sind mit gusseisernen Schienen ausgestattet, die herabtropfendes Fett vom Brennerrohr wegleiten und unerwünschte Stichflammen vermeiden, die das Grillgut verkohlen können. Das Fett läuft in eine Auffangschale, die zur Reinigung bequem herausgezogen werden kann.

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com®.

TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

ROTES FLEISCH	Dicke / Gewicht	Ungefähre Grillzeit
Steak: Rumpsteak, Rib-Eye-Steak und Filet Mignon (Lende)	2 cm dick (¾ inch)	**3 bis 5 Minuten** bei direkter hoher Hitze
	2,5 cm dick (1 inch)	**6 bis 8 Minuten** bei direkter hoher Hitze
Steak: Porterhouse und T-Bone	2 cm dick (¾ inch)	**4 bis 6 Minuten** bei direkter hoher Hitze
	2,5 cm dick (1 inch)	**8 bis 10 Minuten** bei direkter hoher Hitze
Steak aus der Flanke	700 bis 900 g (1½ bis 2 Pund), 2 cm dick (¾ inch)	**12 bis 14 Minuten** bei direkter hoher Hitze
Rinderhack - Burger	2 cm dick (¾ inch)	**8 bis 10 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Lendenstück	1,4 bis 1,8 kg (3-4 Pund)	**25 bis 30 Minuten** 10 Minuten bei direkter hoher Hitze anbraten und 15 bis 20 Minuten bei indirekter niedriger Hitze grillen
SCHWEIN	**Dicke / Gewicht**	**Ungefähre Grillzeit**
Bratwurst: frisch	150 g Link (5 ounce)	**10 bis 15 Minuten** bei direkter niedriger Hitze
Kotelett: ohne oder mit Knochen	2 cm dick (¾ inch)	**10 bis 15 Minuten** 6 Minuten bei direkter hoher Hitze anbraten und 4 bis 8 Minuten bei indirekter niedriger Hitze grillen
	3¼ bis 3¾ cm dick (1¼ bis 1½ inch)	**14 bis 18 Minuten** 8 Minuten bei direkter hoher Hitze anbraten und 6 bis 10 Minuten bei indirekter niedriger Hitze grillen
Rippen: Ferkel	1,4 bis 1,8 kg (3-4 Pund)	**1 bis 1½ Stunden** bei indirekter niedriger Hitze (mit Spare Rib Halter**)
Rippen: Spareribs	1,4 bis 1,8 kg (3-4 Pund)	**1 bis 1½ Stunden** bei indirekter niedriger Hitze, 30 Minuten mit der Knochenseite nach unten, dann alle 10 bis 15 Minuten wenden
Lendenstück	450 Gramm (1 Pund)	**20 bis 25 Minuten** 10 Minuten bei direkter hoher Hitze anbraten (3-mal wenden), und 10 bis 15 Minuten bei indirekter niedriger Hitze grillen
GEFLÜGEL	**Dicke / Gewicht**	**Ungefähre Grillzeit**
Hähnchenbrust: ohne Knochen, ohne Haut	175 bis 230 g (6 bis 8 ounces)	**12 bis 16 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Hühnchenteile: mit Knochen, sortiert	85 bis 175 g (3 bis 6 ounces)	**35 bis 45 Minuten** bei direkter niedriger Hitze
Huhn: ganz	1,8 bis 2,3 kg (4-5 Pund)	**1 bis 1½ Stunden** bei indirekter mittlerer Hitze (mit Bratenkorb**)
Cornwall-Wildhuhn	1,4 bis 1,8 kg (3-4 Pund)	**30 bis 35 Minuten** bei indirekter mittlerer Hitze (mit Bratenkorb**)
Truthahnbrust: mit Knochen	2,3 bis 2,7 kg (5-6 Pund)	**1 bis 1½ Stunden** bei indirekter niedriger Hitze
MEERESFRÜCHTE	**Dicke / Gewicht**	**Ungefähre Grillzeit**
Fisch, Filet oder Scheiben: Lachs, Schwertfisch und Thunfisch	¾ bis 1¼ cm dick (¼ bis ½ inch)	**6 bis 8 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
	2½ bis 3¼ cm dick (1 bis 1¼ inch)	**8 bis 10 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Fisch, Filet oder Scheiben: Heilbutt und Wolfsbarsch	¾ bis 1¼ cm dick (¼ bis ½ inch)	**10 bis 12 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
	2½ bis 3¼ cm dick (1 bis 1¼ inch)	**12 bis 14 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Garnelen	50 g (1½ ounces)	**3 bis 5 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
GEMÜSE	**Dicke / Gewicht**	**Ungefähre Grillzeit**
Spargel	4 cm (1½ inch) Durchmesser	**3 bis 5 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Mais	mit Blättern	**25 bis 30 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
	ohne Blätter	**10 bis 15 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Pilze	shiitake oder Champignons	**8 bis 10 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
	egerling	**12 bis 15 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Speisezwiebel	1¼ cm (½ inch) dicke Scheiben	**8 bis 12 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze
Kartoffeln	ganz	**45 bis 60 Minuten** bei indirekter niedriger Hitze
	1¼ cm (½ inch) dicke Scheiben	**14 bis 16 Minuten** bei direkter mittlerer Hitze

**Separat zu erwerben.

METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN

DIREKTE METHODE ODER INDIREKTE METHODE?

Das Wichtigste, das Sie beim Grillen wissen müssen, ist, welche Garmethode bei welchen Speisen anzuwenden ist: direkt oder indirekt. Der Unterschied ist einfach. Bei der direkten Methode wird mit hohen Temperaturen gegart und die Speise direkt über dem Feuer zubereitet. Bei der indirekten Methode wird mit Feuer zu beiden Seiten der Speise gegart. Die indirekte Methode ähnelt dem Braten im Backofen, jedoch mit dem zusätzlichen Vorteil von Grillmarkierungen, entsprechendem Aroma und eines äußeren Erscheinungsbildes, die in einem Backofen so nicht erreicht werden können. Die richtige Wahl der Grillmethode ist der beste Weg um optimale Grillergebnisse zu erzielen.

Bei beiden Methoden können Sie die Brenner wie gewünscht einstellen. Die Einstellmöglichkeiten — HIGH/HOCH, MEDIUM/MITTEL, LOW/NIEDRIG und AUS/OFF — sind in der Tabelle rechts beschrieben. Zum Anbraten von Steaks, beispielsweise, stellen Sie beide Brenner auf HIGH/HOCH und zum anschließenden Garen beide Brenner auf LOW/NIEDRIG. Leckere Grillideen finden Sie auf www.weber.com/recipes.

METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN UND BEISPIELE	EINSTELLUNG DES INNEREN BRENNERROHRS	EINSTELLUNG DES ÄUSSEREN BRENNERROHRS
VORHEIZEN	HIGH/HOCH	HIGH/HOCH
DIREKT LOW/NIEDRIG Hühnchenteile, Würstchen	LOW/NIEDRIG	LOW/NIEDRIG
SCHARFES ANBRATEN Steaks und anzubratende Stücke *Braten Sie dickere Steaks zunächst über direkter Hitze bei Einstellung HIGH/HOCH an ...*	HIGH/HOCH	HIGH/HOCH
... dann über direkter Hitze bei Einstellung LOW/NIEDRIG fertiggaren	LOW/NIEDRIG	LOW/NIEDRIG
INDIREKT Ganze Hühnchen und Braten	OFF/AUS	MEDIUM/MITTEL

ALLGEMEINE PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNGEN
Brenner zündet nicht, wenn Sie die Zündtaste drücken.	Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zu den Brennern vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES BRENNERS – Zünden mit einem Zündholz". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES DRUCKTASTEN-ZÜNDSYSTEMS (Q® 3000)" bzw. "WARTUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q® 3200)".
	Stellen Sie sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in die Klemmen an der Zündelektroden-Baugruppe eingesteckt sind. Prüfen Sie, ob die Kabel an die Klemmen an der Drucktasterzündung (Q® 3000) bzw. am elektronischen Zündmodul (Q® 3200) angeschlossen sind. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES DRUCKTASTEN-ZÜNDSYSTEMS (Q® 3000)" bzw. "WARTUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q® 3200)".
	Prüfen Sie, falls eine neue Batterie eingesetzt wurde, ob die Kunststoffumwicklung von der Batterie entfernt wurde. Kontrollieren Sie, ob sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß eingebaut wurde. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q® 3200)".
Brenner zünden nicht. **Brenner brennen mit einer kleinen, flackernden Flamme, wenn die Bedienknöpfe der Brenner sich in der Position HIGH/HOCH (ᛋ) befinden.** **Temperatur im Grill erreicht lediglich 121 °C bis 149 °C (250° bis 300° F), wenn die Bedienknöpfe der Brenner sich in der Position HIGH/HOCH (ᛋ) befinden.**	*In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.* Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, wurde möglicherweise ausgelöst. Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom schließen Sie das Gasflaschenventil und stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe in der Position AUS/OFF (○). Öffnen Sie den Grilldeckel. Warten Sie mindestens fünf Minuten, um das Gas entweichen zu lassen, bevor Sie versuchen, den Grill zu zünden. Öffnen Sie das Gasflaschenventil **LANGSAM**, bis es vollständig geöffnet ist. Warten Sie mehrere Sekunden, zünden Sie dann Ihren Grill. Siehe Abschnitt "ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS".
Brenner zündet nicht oder Flamme ist schwach, wenn Brennerbedienknopf sich in der Position HIGH/HOCH (ᛋ) befindet.	Gasflasche könnte leer oder fast leer sein. Schließen sie eine neue, volle Gasflasche an.
	Der Brennstoffschlauch könnte gebogen oder geknickt sein. Biegen Sie den Brennstoffschlauch gerade.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. **Flamme ist schwach, wenn Brennerbedienknopf sich in der Position HIGH/HOCH (ᛋ) befindet.** **Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.**	Reinigen Sie die Brenneranschlüsse auf der gesamten Länge des Brennerrohrs. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.) Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
Auftreten von Stichflammen. **⚠ ACHTUNG: Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.**	Der Grill muss mit allen Brennern in der hohen Position für 10 bis 15 Minuten vorgeheizt werden.
	Reinigen Sie die Grillroste gründlich von Fett. Siehe Abschnitt "REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS".
	Die Grillkammer ist möglicherweise verschmutzt, wodurch das Fett nicht in die Auffangschale abfließen kann. Reinigen Sie die Grillkammer. Siehe Abschnitt "REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS".
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern" (ähnlich wie beim Abblättern von Farbe).	Die Deckelinnenseite besteht aus Gussaluminium. und hat keinen Farbauftrag. Es gibt keine Farbe, die "abblättern" kann. Was Sie sehen, ist angebackener Fettdunst, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert. **ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT.** Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS".

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.

PROBLEMBEHEBUNG BEIM GRILL OUT®-GRIFFLICHT

PROBLEME	LÖSUNGEN
Grill Out®-Grifflicht leuchtet nicht auf.	Prüfen Sie, falls eine neue Batterie eingesetzt wurde, ob die Kunststoffumwicklung von der Batterie entfernt wurde. Kontrollieren Sie, ob sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß eingebaut wurde. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES GRILL OUT®-GRIFFLICHTS".
	Das Licht leuchtet nur, wenn der Deckel geöffnet und der Schalter EINGESCHALTET ist. Öffnen Sie den Deckel und schalten Sie den Schalter ein.

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.

SO HALTEN SIE IHREN WEBER®-GASGRILL IN PERFEKTER FORM

⚠ **GEFAHR**

Wenn Sie die auf dieser Seite beschriebenen Probleme nicht beheben, kann es zu einem Brand kommen, der zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

Damit Ihr Weber®-Gasgrill stets so sicher und effizient funktioniert wie am ersten Tag, empfehlen wir dringend, Spinnen-/Insektengitter und Brennerrohre mindestens einmal im Jahr zu prüfen und reinigen. Nachstehend finden Sie wichtige Informationen über diese beiden Bereiche, die einer jährlichen Wartung unterzogen werden sollten.

Wenn Sie ein ungleichmäßiges Flammenbild oder einen verstopften Brenneranschluss feststellen, fahren Sie mit der Anleitung “REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE” auf der nächsten Seite fort.

FLAMMENBILD

Die Brennerrohre von Weber®-Gasgrills werden werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. In der Abbildung sehen Sie das nachstehend beschriebene, korrekte Flammenbild:

- Brennerrohr(e) **(1)**
- Spitzen flackern gelegentlich gelb **(2)**
- Flamme blau **(3)**
- Dunkelblau **(4)**

Prüfen Sie das Flammenbild. Wenn die Flamme nicht der Beschreibung oder Darstellung entspricht, ist das ein Hinweis auf verschmutzte oder verstopfte Spinnen-/Insektengitter.

WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

Die Brennerluftöffnungen **(5)** sind mit einem Gitter aus Edelstahl versehen, um ein Eindringen und Einnisten von Spinnen und Insekten im Venturibereich **(6)** der Brennerrohre zu verhindern. Hierdurch würde der Gasstrom blockiert, sodass Gas zurück und aus den Brennerluftöffnungen ausströmt **(7)**. Symptomatisch hierfür ist Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme. Durch die Verstopfung kann ein Brand im Gasventilbereich entstehen, wodurch eine ernsthafte Beschädigung Ihres Grills verursacht wird **(8)**.

HINWEIS: Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

BRENNERROHRÖFFNUNGEN

Im Laufe der Zeit und durch Gebrauch des Grills verschmutzen die Brennerrohröffnungen. Verschmutzte und verstopfte Öffnungen können den Gasstrom behindern. Es gibt eine Reihe von Symptomen, die auf verschmutzte oder verstopfte Brennerrohröffnungen hinweisen.

- Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur
- Der Grill heizt ungleichmäßig
- Einer oder mehrere Brenner zünden nicht

REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

Vergewissern Sie sich, dass der Grill aus und abgekühlt ist

A) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle zu und trennen Sie die Gasflasche.
B) Prüfen Sie, ob sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Stellung AUS (○) befinden. Prüfen Sie dies, indem Sie die Bedienknöpfe der Brenner hineindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Stopp drehen. Wenn Sie sie nicht drehen können, sind sie bereits geschlossen. Wenn Sie sie drehen können, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn weiter bis zum Anschlag, dann sind sie geschlossen.
C) Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillkammerteile.

Nehmen Sie die Brennerrohre heraus

Sie benötigen: einen 3/8"-Steckschlüssel.
A) Entfernen Sie die Schraube, mit der das äußere Brennerrohr an der Grillkammer **(1)** befestigt ist.
B) Drehen Sie das äußere Brennerrohr um 90°. Schieben und heben Sie das Brennerrohr von der Ventildüse und nehmen Sie es aus der Grillkammer **(2)**.
C) Wiederholen Sie diesen Vorgang für das innere Brennerrohr **(3)**.

⚠ **ACHTUNG: Gehen Sie beim Herausnehmen und Wiedereinbauen der Brennerrohre vorsichtig vor. Üben Sie keine Kraft auf die Gasleitungen zwischen Regelventilen und Brennerrohren (4) aus und biegen Sie diese nicht.**

Reinigen Sie die Brennerrohre

Sie benötigen: eine Taschenlampe, einen Draht (z. B. einen gerade gebogenen Kleiderbügel), eine geeignete Edelstahl-Drahtbürste und eine weiche Bürste (Zahnbürste).

A) Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der einzelnen Brennerrohre **(5)** an.
B) Reinigen Sie mithilfe des Drahts **(6)** das Innere der Brennerrohre.
C) Prüfen Sie die Spinnen-/Insektengitter an den Enden der Brennerrohre und reinigen Sie sie mit der weichen Bürste **(7)**.

⚠ **ACHTUNG: Reinigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Beschädigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht und erweitern Sie die Gitteröffnungen nicht.**

D) Reinigen Sie die Außenseite der Brennerrohre mit der Stahlbürste. Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse (Öffnungen) entlang der Brennerrohre **(8)** frei von Verschmutzungen sind.

⚠ **ACHTUNG: Erweitern Sie die Brenneranschlüsse beim Reinigen nicht.**

Bauen Sie die Brennerrohre wieder ein

Sie benötigen: einen 3/8"-Steckschlüssel.

A) Schieben Sie das innere Brennerrohr vorsichtig zurück in die Öffnung in der rechten Seite der Grillkammer und richten Sie Brennerrohröffnung und Ventildüse aus **(9) (10)**.
B) Bringen Sie die Schraube, mit der das innere Brennerrohr an der Grillkammer befestigt ist, wieder an.
C) Wiederholen Sie diesen Vorgang für das äußere Brennerrohr **(11)**.

⚠ **ACHTUNG: Die Brennerrohröffnungen (12) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (13) positioniert werden.**

⚠ **WARNUNG: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben. Siehe Abschnitt “PRÜFEN AUF GASLECKS”.**

D) Setzen Sie die Grillkammerteile wieder ein.

EIN SCHMUCKSTÜCK — VON INNEN UND AUSSEN

Besitzer von Weber®-Grills sind stolz auf ihre Geräte. Machen Sie ruhig ein bisschen Eindruck, indem Sie Ihren Gästen ein topgepflegtes Schmuckstück präsentieren. Befolgen Sie hierzu diese Anleitung zur Routinewartung.

REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GRILLS

Richten Sie sich nach den folgenden Empfehlungen, um das Aussehen Ihres Grills zu erhalten.

⚠ **WARNUNG: Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill aus, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.**

Lackierte, emaillierte und Kunststoff-Oberflächen

Reinigen Sie die Außenflächen mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Verwenden Sie zum Reinigen des Grills oder der Wagenflächen niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.

Die abklappbaren Tische dürfen nicht als Schnittbretter verwendet werden.

REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS

Damit Ihr Grill stets sicher und effizient funktioniert, müssen Sie Rückstände und überschüssiges Fett, das sich im Inneren des Grills angesammelt hat, entfernen. Zum sicheren Reinigen halten Sie sich am besten an die folgenden Empfehlungen.

Innenseite des Deckels

Abgelagertes Fett ähnelt abblätternder Farbe. Wischen Sie die Innenseite des Deckels mit Küchenpapier aus, um dauerhafte Fettablagerung zu verhindern. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Grillkammerteile und Brennerrohre

Sie benötigen: eine Edelstahl-Drahtbürste und einen stabilen Kunststoffschaber.

A) Reinigen Sie die Grillroste zunächst mit dem Schaber und dann mit der Bürste. Nehmen Sie die Grillroste heraus und stellen Sie sie beiseite.

⚠ **ACHTUNG: Grillbürsten müssen regelmäßig auf lose Borsten und Verschleiß geprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden. Weber empfiehlt, dass Sie jedes Jahr zu Beginn der Grillsaison eine neue Grillbürste aus Edelstahl kaufen.**

⚠ **ACHTUNG: Reinigen Sie die Grillroste nicht in einem selbstreinigenden Backofen.**

B) Bürsten Sie alle Ablagerungen von den Brennerrohren. Erweitern Sie niemals die Brenneranschlüsse (Öffnungen) entlang des Brennerrohrs **(1)**.

C) Setzen Sie nach der Reinigung die Grillroste wieder ein.

Grillkammer

Reinigen Sie die die Innenseite der Grillkammer mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Auffangschale und Einweg-Tropfschale

Ihr Grill verfügt über ein Fettsammelsystem. Fett wird vom Grillgut weg in eine Auffangschale geleitet. Sie können sich die Reinigung erleichtern, indem Sie eine Weber®-Einweg-Tropfschale in die Auffangschale setzen. Hierdurch bleibt die Auffangschale länger sauber.

Die Reinigung der Auffangschale ist genauso wichtig wie die Reinigung der Grillkammer. Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Kunststoffschaber **(2)**. Reinigen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

⚠ **WARNUNG: Prüfen Sie die Auffangschale bzw. die Einweg-Tropfschale vor der Verwendung auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.**

⚠ **ACHTUNG: Legen Sie die Grillkammer, die Auffangschale bzw. die Einweg-Tropfschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**

PRÜFEN DES SCHLAUCHS

Der Schlauch muss regelmäßig auf Anzeichen von defekten Stellen **(3)** untersucht werden.

⚠ **WARNUNG: Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.**

Neue Einweg-Tropfschalen und Grillroste erhalten Sie beim nächstgelegenen Händler oder über www.weber.com®. Weitere Beratung und Unterstützung erhalten Sie bei dem für Sie zuständigen Händler.

1

2

3

BEDIENUNG DES ZÜNDSYSTEMS

Die Zündelektroden-Baugruppe erhält einen Zündfunken von der Zündung. Lesen Sie vor einer Routinewartung oder Problembehebung am Zündsystem die folgenden Absätze, um eine einwandfreie und sichere Funktion des Zündsystems zu gewährleisten.

⚠ WARNUNG: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF eingestellt sein.

Wenn Sie Ihren Q®-Grill nicht mit der Zündung zünden können, müssen Sie herausfinden, wo das Problem liegt: im Gasstrom oder im Zündsystem. Versuchen Sie zunächst, Ihren Grill mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES BRENNERS – Zünden mit einem Zündholz". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor.

WARTUNG DES DRUCKTASTERZÜNDSYSTEMS (Q® 3000)

- Stellen Sie sicher, dass sowohl das weiße **(1)** als auch das schwarze **(2)** Zündkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob sich die Zündtaste vollständig hineindrücken lässt, klickt und wieder herauskommt.

WARTUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q® 3200)

- Kontrollieren Sie, dass sich die AAA-Batterie (nur Alkali-Mangan-Zellen) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist **(3)**. Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Dieser Kunststoff muss vor dem Einsetzen der Batterie entfernt werden. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.
- Stellen Sie sicher, dass beide Zündkabel ordnungsgemäß an das Zündmodul angeschlossen sind: schwarzes Kabel an schwarze Klemme **(4)**, weißes Kabel an weiße Klemme **(5)**.
- Stellen Sie sicher, dass die Taste für die elektronische Zündung ordnungsgemäß funktioniert. Hören Sie auf das Klicken und schauen Sie, ob am Brenner Funken erzeugt werden.

Falls Sie das elektronische Zündsystem immer noch nicht zünden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.

WARTUNG DES GRILL OUT®-GRIFFLICHTS (Q® 3200)

- Kontrollieren Sie, dass sich die drei AAA-Batterie (nur Alkali-Mangan-Zellen) in gutem Zustand befinden und ordnungsgemäß installiert sind. Siehe Abschnitt "MONTAGEANLEITUNG".
- Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Dieser Kunststoff muss vor dem Einsetzen der Batterie entfernt werden. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.

1

2

3

5

4

⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen, die Betriebsgenehmigung gilt nur in dem entsprechenden Land. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie an der Außenseite des Kartons.

Diese Bauteile sind gasführende oder gasbrennende Komponenten. Wenden Sie sich bezüglich Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products LLC an die Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products LLC.

⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products LLC durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

Printed in U.S.A.

Der Weber® Q® Grill schließt Designs und Funktionen ein, die ursprünglich von Robert DeMars von Original Ideas, Inc. entwickelt wurden.

Der Q® Cart® schließt Designs und Funktionen ein, die ursprünglich von Robert DeMars von Original Ideas, Inc. entwickelt wurden.